

„Allgemeine Fragen“



Mit der Planung Ihres Events sind Sie nicht allein, denn die Fragen vieler Kunden ähneln sich.
Die wichtigsten Fragen und Antworten haben wir für sie gesammelt.
Verschaffen Sie sich hier einen ersten Überblick.

Scheuen Sie dennoch nicht, uns Ihre persönlichen Fragen zu stellen.
Wir freuen uns, dass Sie sich für die CULINARIA als erfahrener Partner an Ihrer Seite entschieden haben.

- **Wie lange dürfen wir feiern?**

Die Entscheidung dürfen Sie mit der Raumbuchung treffen. Jedoch haben wir im Okavango im Grünen Zoo eine Schließzeit von 2.00 Uhr und im SchlossGut eine Schließzeit von 3.00 Uhr.

- **Müssen wir uns Zeitgleich mit der Buchung für ein Buffet oder Menü entscheiden?**

Nein, die Entscheidung wird bei den weiteren Detailgesprächen getroffen.

- **Wann wird das Buffet abgebaut?**

Das Buffet bleibt in der Regel zwei bis drei Stunden stehen. Auf Wunsch lassen wir die Nachspeisen gerne länger stehen.

- **Ist es möglich bei einem Buffet die Vorspeise trotzdem zu Beginn zu servieren?**

Kombinationen aus Menü und Buffet sind grundsätzlich möglich. Hierzu beraten wir Sie gerne bei einem Detailgespräch.

- **Wenn ich die Auswahl an Speisen reduziere, reduziert sich dann auch der Preis?**

Nein. Die produzierte Menge an Speisen für den gleichen Preis bleibt gleich, sie wird nur mengenmäßig auf die Anzahl der Speisen umgelegt.

- **Können wir ein Buffet bei einem externen Caterer buchen?**

Nein, als Exklusivpartner der Historischen Stadthalle sind wir für die gastronomische Betreuung der Veranstaltungen verantwortlich. Auch in unseren anderen Locations ist keine Speisenanlieferung von einem externen Caterer möglich, Ausnahmen sind Hochzeitstorten.

- **Dürfen wir unsere Hochzeitstorte bei einem Konditor unserer Wahl bestellen?**

Selbstverständlich können Sie Ihre Torte gerne selbst mitbringen oder liefern lassen. Wir berechnen Ihnen ein Gabelgeld für die Bereitstellung von Tellern, Besteck und das Schneiden der Torte in Höhe von 2,00 EUR pro Person.

- **Sind Spirituosen in der Pauschale enthalten?**

Nein, in unseren Pauschalen sind keine Spirituosen enthalten. Diese können nach Verbrauch abgerechnet werden. Die Entscheidung liegt bei Ihnen überhaupt Spirituosen anbieten zu wollen oder vielleicht nur einen Absacker nach dem Essen. Die Entscheidung wird bei den weiteren Detailgesprächen getroffen.

- **Ist das Servicepersonal im Preis enthalten?**

Buchen Sie bei uns eine Pauschale ist das Personal im Zeitraum der Pauschale enthalten. Für jede Stunde außerhalb der Pauschale oder bei Buchung der Variante nach Verbrauch wird jede Servicekraft mit 34,50 EUR inkl. 19 Prozent MwSt. pro angefangene Stunde berechnet.

- **Wer ist unser Ansprechpartner am Veranstaltungstag?**
Unsere Veranstaltungen werden von einem für Sie zuständigen Veranstaltungsleiter betreut. Dieser wird sich am Veranstaltungstag bei Ihnen vorstellen und ist bis zum Ende der Veranstaltung für Sie da.
- **Müssen wir eine Anzahlung leisten?**
Wir behalten uns vor, 4 Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 50 Prozent der Auftragssumme zu berechnen.
- **Wann wird der Restbetrag fällig?**
In der Woche nach Ihrer Veranstaltung erhalten Sie per E-Mail die Endabrechnung, welche Sie bequem überweisen können.
- **Wann benötigen Sie die endgültige Personenzahl?**
Die endgültige Personenzahl benötigen wir spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsdatum.
- **Zahlen Kinder bei Ihnen den vollen Preis?**
Kinder unter 6 Jahren laden wir bei der Buchung einer Pauschale gerne ein. Kinder unter 12 Jahren zahlen im Falle einer Getränkepauschale und Buffet 50 Prozent des Preises. Kinder ab 12 Jahren zählen als volle Person.
- **Bieten Sie auch Tischdekoration an?**
Ja, gerne nehmen wir für Sie die Tischdekoration in Auftrag. Verschiedene Beispiele zeigen wir Ihnen gerne beim Detailgespräch.
- **Können wir, wenn wir die Tischdekoration selbst übernehmen, bereits am Vortag dekorieren?**
Eigene Dekoration kann erst kurzfristig mit uns abgestimmt werden, da die Zeiten abhängig sind von der Saalbestuhlung und des Eindeckens der Tische. Richten Sie sich darauf ein, dass dies ggf. erst 2-4 h vor der Veranstaltung möglich ist.
- **Ist ein Sektempfang in Eigenregie möglich?**
Ja, das ist möglich. Dann müssen aber auch alle Materialien, Gläser und Getränke gekühlt mitgebracht werden. Eine ordentliche Entsorgung nach dem Empfang ist ebenso Bestandteil.